Zeitschrift: Bulletin du Glossaire des patois de la Suisse romande

Herausgeber: Glossaire des patois de la Suisse romande

Band: 2 (1903)

Heft: 3-4

Artikel: Lou fachon dè la bénichon : dialogue de deux commères en patois de

la Veveyse (Fribourg)

Autor: Savoy, Hubert

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-237091

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

II. Lou fachon dè la bénichon.

DIALOGUE DE DEUX COMMÈRES EN PATOIS DE LA VEVEYSE (FRIBOURG).

Dyu vò-j-édè, Goton 1!

- Bon viprou, Tsika²! Tè fó chòbrå³ ouna ouèrba è vini agòθå⁴ la mòθårda⁵.
- Dyou på na, on-n-è churå bin bènirajè k² chè achtou in-n-an⁶. On chè balyè ink' tan dè pinna, pu rin....
- Få to parè galyå piéji dè rèvèr' la movårda, lou papè a la bèya, dè tròchå kótyè bunyè è è puvè on talyon bà kuchôla.
- Ouna råva 11! N'a tyè lou fachon k² mè rètravè lou kā 12. Lou myò n'irè ink' rin k² valyè. La mòvårda n' p²kè rin k² min lè-j-ótri kou, krèyé jèmé dè fér' a krouch²lyi lè br²chi 13,

TRADUCTION

- Dieu vous aide, Marguerite!
- Bon soir, Françoise! Il te faut rester un instant et venir goûter la moutarde.
- Je ne dis pas non. Assurément, nous voilà bienheureuses qu'elle soit bientôt passée (cette bénichon). On se donne tant de peine, puis rien....
- On a cependant bien du plaisir à revoir la moutarde, le ragoût de mouton, à manger quelques beignets et un morceau de cuchôle.
- « Une rave. » (Pas du tout.) Il n'y a que le (façon) hachis de chou qui me fasse plaisir. Le mien n'était absolument pas réussi. La moutarde n'a plus le piquant de jadis, je ne croyais

òou dzoa d'òra lou chukrou n' chukrè på ouna frèja, n'è dyòra tyè dè la chó. Tò chin n'è rin, n'irè tyè mon fachon!

- Ma! chin m'èdounè kə t'ochè mankå ton fachon, kar tə chå pròou bin koujonå! Pòr mè, pu dora kə lə myò lyè-j-ou fèrmou bon.
 - A! chóplyé, di-mè k²min t'å fé!
 - Mè chu terya pri 14 dè Fanchon, demindze....
- Fanchon lya gran tin fikòtå 15 pè lou kabarè, lya adı tòtè lè tchanθè.

La vòoudèja, jèmé cha katèlena 16 lya mankå.

- Ach, mè chu fét' a rèmòrå 17 la rèvèta 18 dou fachon, è lyé galyå bin rèouchè.
 - Ouara bon! tè fó la mè tsiga 19 pò l'an k² vin.
 - M'a tan rèk manda dè la ouèrda, to n'òoudri pa mè vindr'.
 - A kó l³ di-θou?

jamais arriver à donner du croquant aux bricelets, aujourd'hui le sucre ne sucre plus du tout, ce n'est bientôt que du sel. Mais tout cela n'est rien, s'il n'y avait mon (façon) hachis de chou.

- Mais! cela m'étonne que tu aies manqué ton « fachon, » car tu sais très bien faire la cuisine; pour moi, je puis dire que le mien a été bien bon.
 - Ah! s'il te plaît, dis-moi comment tu as fait!
 - Je me suis approchée de Fanchette dimanche....
- Fanchette a longtemps préparé les petits plats au cabaret, elle a toujours toutes les chances. La sorcière! jamais sa rave de sainte Catherine ne lui a manqué.
- Aussi, je me suis fait rappeler la recette du hachis de chou et j'ai parfaitement réussi.
- Voilà qui est bien! tu vas me la passer (donner la recette) pour l'an prochain.
- Elle m'a tant recommandé de la garder (pour moi), tu n'iras pas me trahir.
 - A qui le dis-tu?

- E bin, fó k³minχi a pòrbulyi lè-j-èrbè, pu on lè b³tè a èpourå chu on tèvi, lè fó adon tsaplyå fin.nè avoué lou kuti br³chè 20. On lèy puθè la chó è on tsaplyè dèy kuvè dè-j-inyon è dèy piti-j-inyon. Du ink' t³ lè påchè òou burou, t³ lèy b³tè on bòkon dè mouchkata. E adon lou tò din la pīla.
 - M'in vé chin b' tå chu on bòkon dè papè. Adyu, Goton!
 - Bouna né, Tsika! A rèvèr'!
- Eh bien! on commence par faire bouillir parfaitement les herbes (choux), puis on les laisse égouter sur un disque. On les coupe alors bien fines avec le couteau à deux mains. On les saupoudre de sel et on hache des tiges d'oignons et des petits oignons. Puis tu les passes au beurre et tu y mets un peu de noix de muscade. Et alors le tout dans la casserole.
- Je m'en vais le mettre sur un bout de papier. Adieu, Marguerite!
 - Bonsoir, Françoise, au revoir!

NOTES

¹ Goton est un abréviatif du diminutif Margoton, petite Marguerite. — 2 Tsika, Françoise, rappelle l'italien Franciska. — ³ Chòbra, demeurer, rester, s'arrêter un peu longtemps. — ⁴ Agờθå la mờθårda, goûter la moutarde, ou agờθå la bénichon, goûter la bénichon, sont les expressions dont on se sert pour inviter à un repas de bénichon. — 5 Movarda, préparation dans laquelle on fait entrer de la farine délayée, du vin cuit et les graines du Sinapis nigra L., qui lui donnent un goût piquant. Les cuisinières mettent tout leur soin à obtenir une moutarde piquante. Cette préparation est ordinairement servie avec le beurre. — 6 In-n-an, en avant, être en avant, être bientôt passé. On dit d'un malade qui ne peut plus sortir: pòou på mé in-n-an, il ne peut plus en avant. — 7 Papè a la bèya, ragoût de mouton, c'est le plat par excellence de la bénichon. Bénichon vient de benedictionem, cette réjouissance coïncidait autrefois avec la fête de la dédicace ou de la bénédiction de l'église paroissiale. —

⁸ Bunyè, beignet, pâtisserie inévitable de la bénichon. — ⁹ Talyon, du verbe talyi, couper, désigne une tranche de pain, de gâteau, etc. — 10 La Kuchóla, pain pétri avec du lait et du beurre, fait nécessairement partie des accessoires de la bénichon. — 11 Ouna råva! une rave, expression pittoresque qui indique une désapprobation, un mépris. No vó på ouna rāva, il ne vaut pas une rave, il ne vaut absolument rien. — 12 Rètròvå lou kā, retrouver le cœur, se dit des mets qui font plaisir, alors qu'on paraît n'avoir goût à rien. — 13 Br²chi, bricelet, croquettes préparées avec une farine très pure, de la crème et du sucre. — 14 Chè t^ori pri, se tirer près, s'approcher doucement, câlinement, avec l'intention d'obtenir une faveur. — 15 Fikòtå, sans doute altéré de frikòta, dérivé de fricot. — 16 Katèlona, de Catherine; le soir de Sainte-Catherine, on prend une rave, on coupe l'extrémité de la racine que l'on creuse. On remplit la cavité de terre et on y fait un semis; la rave est suspendue au plafond. Bientôt les feuilles commencent à pousser, se dressent autour de la rave et forment une jolie touffe de verdure, que l'on salue avec plaisir comme première messagère du printemps. On donne encore ce nom à une courge que l'on évide et dont on découpe l'écorce de manière à représenter une tête de mort. A la nuit tombante, une bougie est fixée au fond de la courge, que l'on va déposer sur une borne dans les champs ou aux croisées des chemins, afin d'effrayer les passants. — 17 Rèmòra, rappeler, rèmouér', la mémoire. — 18 Rèvèta, recette : une femme habile est appelée ouna fèmala dè rèvèta. — 19 Tsigå, glisser en cachette. Ce verbe indique aussi l'acte des marqueurs à la cible, de l'allemand zeigen. — 20 Kuti brochè, « couteau bercet, » le couteau à deux mains est balancé comme un berceau.

HUBERT SAVOY.